

Blanquette de ris de veau

Pour 4 personnes :

- 2 belles pommes de ris de veau
- 400 g de champignons
- 16 Carottes fanes
- 150 g d'oignons grelots
- 200 g de pâte feuilletée
- Jaune d'œuf
- Eau
- Fond brun

1 Faites tremper les ris de veau dans de l'eau froide au réfrigérateur 2 h, en renouvelant l'eau 2 ou 3 fois pendant cette durée.

2. Passé ce temps, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante 2 min, puis égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide.

3. Épluchez les ris : éliminez la fine peau et le gras à l'aide d'un petit couteau pointu, pour ne pas entamer la chair. Mettez-les sous presse au moins 1 h en posant dessus une assiette et un poids.

4 Réalisez des petites boules avec l'appareil à quenelle. Réservez.

5 Faites cuire les légumes à l'anglaise. Rafraîchissez-les sous l'eau très froide. Faites pocher les quenelles à l'eau frémissante durant 12 à 15 mn. Réservez.

6 Farinez les ris, tapotez-les pour retirer l'excédent de farine. Cuisez-les « meunière » au beurre bien chaud, en les arrosant généreusement pendant 10 à 15 bonnes minutes.

7 Sur des assiettes chaudes, déposez la belle noix de ris de veau rôtie, entourez des quelques billes de veau, ajoutez les légumes réchauffés, nappez de fond brun et disposez le feuilleté.